MUZLU KEFİRLİ KEK

175 gr yumuşamış margarin
180 gr toz şeker
3 adet büyük yumurta
3 adet büyük olgunlaşmış püre edilmiş muz
110 ml kefir
1 tepeleme tatlı kaşığı karbonat
Tuz
350 gr elenmiş un
1 tatlı kaşığı tarçın
100 gr iri çekilmiş ceviz

Fırını 180 derece (Turbo fırınlarda: 160 derece) ısıtın.
25 cm. çapında kelepçeli bir kek kalıbının yanlarını bir miktar yumuşak margarinle yağlayın. Dibine fırın kağıdı serin.
Bir karıştırma kabında margarini ve şekeri yumuşayıp, krema haline gelene kadar el mikseriyle çırpın.
Teker teker yumurtaları ekleyin. Her defasında mikserle karıştırmaya devam edin.
Püre yapılmış muzu ve kefiri ekleyin.
Ardından, karbonatı, tuzu, tarçını ve unu ekleyin. Son olarak cevizi ekleyin ve hepsini iyice karıştırın.
Karışımı, hazırladığınız kalıba dökün. Fırının orta rafında 45-55 dakika arası pişirin. Kekin ortasına temiz bir bıçak saplayarak, pişip pişmediğini anlayabilirsiniz.
Pişen keki fırından çıkarın ve ılıyına kadar bekleyin. Daha sonra kalıptan çıkarın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131996 • adı:Muzlu Kefirli Kek • gönderen:fido • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:50